45e Année. - Tome LXXXIX N° 2309 Paris, 29 Septembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM E. HÜGEL
Bordelais	Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET E. ROUSSEAUX J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE Marthe TARDY Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

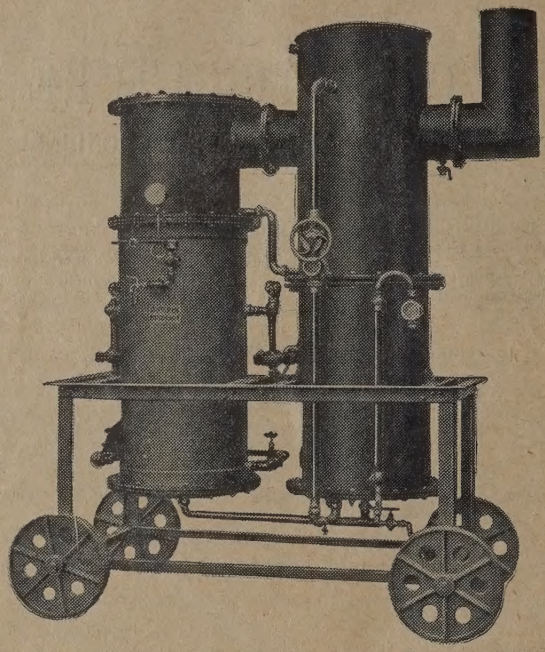
Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 309-05

CONCENTRATEUR PEPIN



pour
moûts de raisin

—

372
appareils
en
fonctionnement

soit 90% des
concentrateurs
en service

—

Assure contre
faiblesse du
degré et
maturité
insuffisante

—

PEPIN
110, Rue Notre-Dame
BORDEAUX

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

MOËT & CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT

Eviter toute confusion avec les homonymes

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V^e^)

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE, 1 %, 0,50 %, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT

28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)

Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

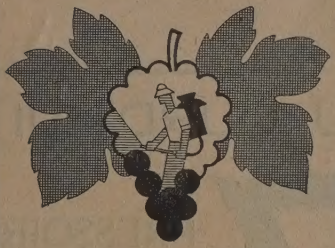
Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL / MARSEILLE

R.C.M. 23.944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

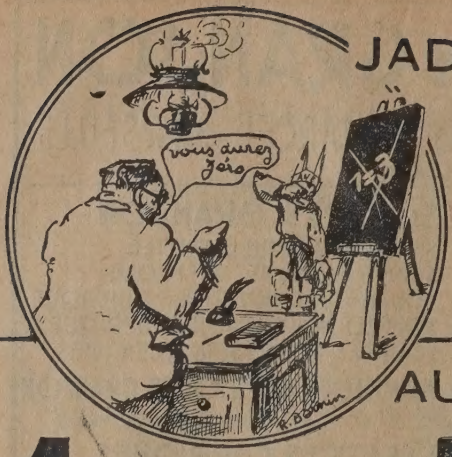
BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e



JADIS

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours* 195 852

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.309 Paris, 29 Septembre 1938

REVUE DE VITICULTURE.

SOMMAIRE

F. V. . . . . Une magnifique reliure de l'Ampélographie (*avec figure*). 293

G. Percher . . . . . Quelques essais sur les soufres et sur les mouillants (*avec figures*) 295

Robert Régnier . . . . . Etat actuel de la question du contrôle des produits antiparasitaires 300

Gérard d'Eaubonne . . . . . Les jus de fruits en France. 304

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 308

Michel Flanzy . . . . . Chronique d'œnologie méridionale : Vendanges. Maturation 310

André-Joseph Schwartz . . . . . L'année viticole 1938 en Alsace. 312

André Teleki . . . . . Situation du marché en Hongrie. 313

Le Bosc . . . . . Chronique de législation viticole : Du régime de la petite propriété en France. 314

Appel aux viticulteurs excédentaires (H. Astruc). — Pour la cure uvale. 317

Revue commerciale :

Cours des vins. 319

Cours des principaux produits. 320

UNE MAGNIFIQUE RELIURE DE L'AMPÉLOGRAPHIE

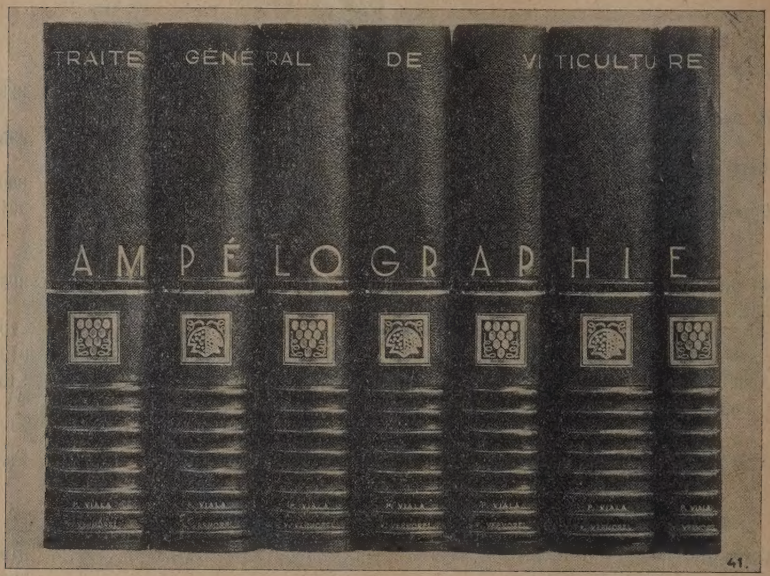
M. J. Laurens-Frings, l'industriel parisien bien connu, Vice-Président de la C. G. P. F. et Président du Club des Cent, possède une collection complète de l'Ampélographie. Il vient de faire établir, à cet effet, une reliure splendide qui fait honneur à cet ouvrage inestimable et honneur à l'artiste qui pendant de longs mois a travaillé à cette œuvre d'art.

Cette artiste est Mlle Lise Bataille, de Neuilly-sur-Seine ; et avec sa permission, nous sommes heureux de pouvoir faire admirer à nos lecteurs cette reliure d'art, bien que le cliché ne donne qu'un faible aperçu de ce qu'a représenté l'artiste.

Les couleurs sont très réussies : le bas côtelé est rouge, le maroquin est lie de vin et les cartouches représentent des pampres de vignes en vert et argent. Toutes les planches sont montées d'une façon spéciale, ce qui permet de les regarder très facilement.

Cette collection de l'Ampélographie, ainsi reliée, occupe dans la Bibliothèque bien connue de M. J. Laurens-Frings une place d'honneur.

M. J. Laurens-Frings s'est toujours intéressé aux questions viticoles et œnologiques. Depuis quelques années, il est propriétaire d'une parcelle impor-



RELIURE DE L'AMPÉLOGRAPHIE (APPARTIENT A M. LAURENS-FRINGS)

tante du Clos de Vougeot et au mois d'octobre prochain il doit recevoir, dans sa propriété de Clos-Vougeot quelques-uns de ses amis du Club des Cent pour leur faire déguster les vins des meilleures années de ses caves et leur montrer les améliorations apportées dans son domaine depuis qu'il en est devenu le propriétaire. Cette propriété lui fait honneur et il en a confié la direction à notre ami et collaborateur M. Engel, qui saura garder à ce nom prestigieux de Clos-Vougeot la place d'honneur qu'il mérite dans l'Armorial des Vins de France.

Félicitons M. J. Laurens-Frings d'apporter à la cause de la viticulture française une aide aussi féconde que généreuse ; et de rendre une fois de plus un hommage aussi touchant à la mémoire de Pierre Viala.

F. V.

QUELQUES ESSAIS SUR LES SOUFRES ET SUR LES MOUILLANTS

Au cours de l'année viticole 1937, nous nous sommes, entre autres choses, proposé d'étudier :

A) L'efficacité contre l'Oïdium :

1° Du soufre en fleurs incorporé aux bouillies ;

2° Du soufre en fleurs employé en poudrage ;

3° D'un soufre colloïdal du commerce.

B) La mouillabilité et l'adhérence conférées aux bouillies par certains produits commerciaux.

Voici, rapidement brossé, le résultat de nos essais.

A) Soufre mouillé, soufre en poudrage ou soufre colloïdal ?

Pour éliminer toute cause d'erreur pouvant provenir de la nature ou de l'origine du soufre, en dehors du colloïdal, la même fleur de soufre fut employée tant pour les traitements liquides, que pour les poudrages.

Sa mouillabilité et sa suspension pratiquement stables dans la bouillie cuprique furent obtenues grâce à un produit nouvellement lancé sur le marché, produit pulvérulent devant, en outre, posséder des propriétés mouillantes étudiées par ailleurs.

Signalons ici, pour ne plus y revenir, que nous n'avons rencontré aucune difficulté, ni pour la préparation, ni pour l'épandage de ces bouillies soufrées. En particulier, aucun engorgement de jet à signaler.

A chaque traitement, la parcelle A sera traitée à la bouillie cuprique à 2 p. 100 additionnée de 2 kgr. 500 de soufre en fleurs.

La parcelle B (témoin) recevra en poudrage 4 kilogrammes de soufre, quantité sensiblement égale à celle reçue en pulvérisation par la parcelle A.

La parcelle C sera traitée au soufre colloïdal à la *dose forte* indiquée par le fabricant, soit 500 grammes par hectolitre de bouillie.

Le premier traitement soufré est effectué le 11 juin avant toute attaque d'Oïdium, les vignes étant en fleurs et le Chasselas portant 2r-22 feuilles étalées.

Le deuxième traitement soufré est effectué le 28 juin.

Au 9 juillet, après la violente attaque d'Oïdium qui, les premiers jours de ce mois, s'était abattue sur tout le vignoble d'Alsace, nous avons fait les constatations suivantes :

	Parcelle A (soufre rendu mouillable)	*Parcelle B* (soufre en fleurs)	*Parcelle C* (soufre colloïdal)
Cépages particulièrement sensibles à l'oïdium (Sylvaner et Riesl. × Sylvaner)	un peu d'oïdium	pas d'oïdium	Récolte presque anéantie par l'oïdium.
Autres cépages	pas d'oïdium		

Devant l'intensité de l'invasion d'Oïdium, nous avons jugé prudent de mettre fin à l'expérience et le 10 juillet, nous avons effectué un soufrage général au soufre en fleurs. A partir de cette date, l'Oïdium ne fit d'ailleurs pas de progrès.

Conclusions

Les dates et la fréquence de traitements étant les mêmes et judicieusement choisies, on peut tirer les conclusions suivantes :

1° Le soufre en fleurs employé en poudrage est incontestablement le mode de traitement le plus efficace contre l'Oïdium.

2° Le même soufre, incorporé aux bouillies cupriques à l'aide d'un produit ad hoc, donne des résultats satisfaisants, même sur les cépages sensibles à l'Oïdium et en année de forte invasion. Nous ne pensons pas néanmoins que l'on puisse recommander ce mode de traitement *seul ;* par contre, nous verrions très bien la protection du vignoble assurée tant contre le Mildiou que contre l'Oïdium, par des traitements à la bouillie soufrée à des doses inférieures à celle employée au cours de nos expériences (soit 1 kgr. 5 à 2 kilogrammes de soufre au lieu de 2 kgr. 5), entre lesquels viendraient s'intercaler, le cas échéant, des poudrages au soufre cuprique, méthode qui donne déjà de bons résultats contre le Mildiou. (Nous poursuivrons d'ailleurs, dans ce sens, nos expériences en 1938.)

3° Le soufre colloïdal n'assure pas la protection du vignoble et par suite est à rejeter.

B) **Mouillabilité et adhérence des bouillies**

Les produits comparés furent :

1° Celui dont il a été question précédemment à propos du soufre, produit devant permettre de mouiller le soufre et de l'incorporer aux bouillies, tout en conférant à celles-ci un certain pouvoir mouillant. (Nous appellerons ce produit : Produit A) ;

2° Un produit animal (Produit B) ;

3° Un produit terpénique (Produit C).

Les doses employées furent les suivantes :

Produit A	100 gr.	par hectolitre	de bouillie
Produit B.	75 —	—	—
Produit C.	100 —	—	—

Ce sont les doses minima conseillées par le fabricant.

Observations. — Pour chaque parcelle, donc pour chaque produit, les traitements furent faits avec les mêmes appareils fonctionnant à la même pression.

a) *A la vigne*

1° *Mouillabilité.* — Tous les organes des souches traitées avec le *produit A* sont uniformément recouverts de fines gouttelettes de bouillie, comparables en quelque sorte à un dépôt de brouillard ou de buée.

La parcelle traitée avec le *produit B* est plus bleue que les autres, mais la bouillie est répartie sur la feuille par plaques plus ou moins larges.

Les feuilles et raisins des souches traitées avec le *produit C* sont comme lavés par la bouillie.

A l'œil, il semblerait donc que le produit C serait celui qui conférerait à la bouillie le maximum de mouillabilité. Viendrait ensuite le produit A et en dernier le produit B.

2° *Adhésivité.* — A la fin du mois d'août :

La parcelle B est nettement plus bleue que la parcelle A, mais le cuivre n'est pas uniformément réparti sur la feuille ; il y forme de larges plaques.

La parcelle C semble complètement lavée par les pluies.

b) *Au laboratoire*

Les expériences effectuées au vignoble ont été complétées par ces quelques études de laboratoire.

1° *Mouillabilité.* — Pour l'étude de la mouillabilité, nous avons adopté la méthode de M. le Prof. Boutaric. Elle peut se résumer dans la formule suivante :

$$m = \frac{s}{v}$$

m = pouvoir mouillant ;

s = superficie couverte après séchage par une goutte tombant de la pipette de Duclaux, d'une hauteur déterminée et constante ;

v = volume de la goutte.

Ayant constaté que le nombre de gouttes obtenues à la pipette de Duclaux était, pour un mouillant et une concentration donnés, le même en bouillie cuprique qu'en dilution aqueuse, nous avons dans tous nos essais adopté la technique suivante :

1° Les divers mouillants sont étudiés en dilution aqueuse.

2° Comme surface de réception des gouttes, nous avons pris des feuilles adultes de Pinot (prélevées au début de juillet et utilisées de suite) et des glaces sans tain, parfaitement nettoyées. Les résultats obtenus sont dans l'un et l'autre cas parfaitement comparables, à l'ordre de grandeur près, comme on pourra s'en rendre compte par l'examen des courbes.

3° La hauteur de chute des gouttes a été fixée à H = 35 millimètres.

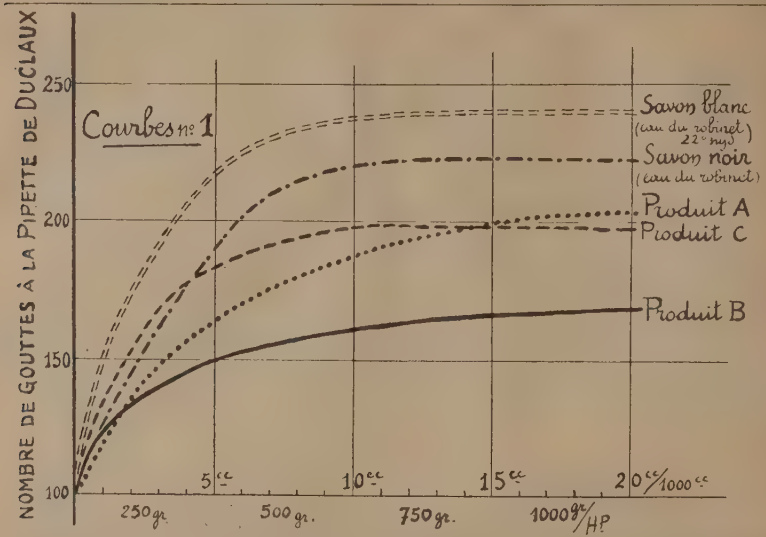
Voici, sous forme de courbes, les résultats que nous avons ainsi obtenus.

(Voir courbe I, ci-après)

A noter que pour un même produit mouillant, la surface couverte par les gouttes séchées est très sensiblement constante quelle que soit la teneur de la bouillie en produit mouillant.

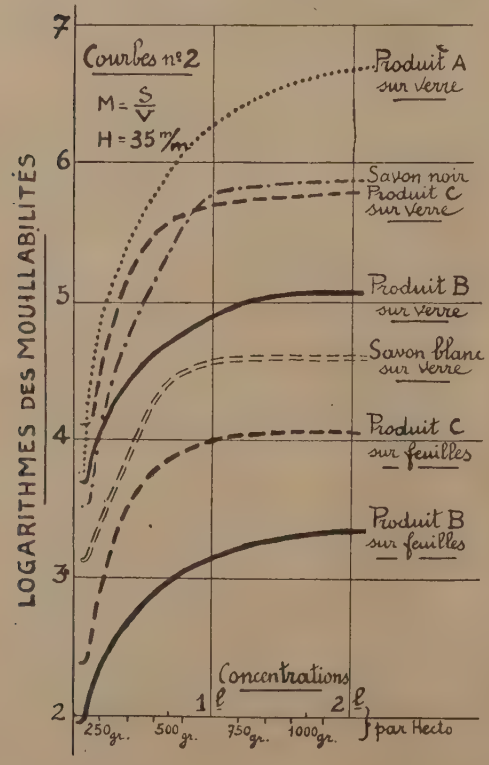
Ces surfaces, obtenues dans les conditions que nous avons précisées plus haut, sont les suivantes :

	sur verre	sur feuille
	mmq.	mmq.
Produit A (liquide)	113,09	s'étale
Produit B (liquide)	95,03	63,6
Produit C (liquide)	95,03	63,6
Savon noir (eau du robinet)	86,78	»
Savon blanc (eau du robinet)	60,61	»
Eau pure	56,50	»



COURBE Nº 1. — *Nombre de gouttes* obtenues à la pipette de Duclaux en fonction de la concentration du produit mouillant.

De l'examen de ces courbes, il ressort entre autres choses que :



COURBE Nº 2

Mouillabilité définie par la formule $m = \frac{S}{V}$

En abscisses : les concentrations. — En ordonnées : les logarithmes de m.

1° La mouillabilité est en valeur absolue, nettement plus petite sur feuilles que sur verre, mais que sa variation en fonction de la concentration est identique pour ces deux surfaces.

2° La mouillabilité conférée par les produits commerciaux essayés et employés aux doses normales (100 à 200 centimètres cubes par hectolitre de bouillie) est nettement inférieure à celle conférée par le savon noir, voire le savon blanc.

Comme il ne peut être question d'employer le savon comme mouillant dans une bouillie cuprique, il serait nécessaire, le cas échéant, pour obtenir dans les traitements liquides contre le Rot-Gris une mouillabilité de la grappe comparable à celle obtenue par l'emploi d'une solution de savon noir-nicotine dans les traitements insecticides, de recourir à des doses de « mouillants » sensiblement triples de celles couramment employées.

3° Il n'est nullement nécessaire, pour obtenir le maximum de mouillabilité « pratique », de recourir à des concentrations en savon noir supérieures à 700-750 grammes par hectolitre.

4° La mouillabilité maximum obtenue par l'emploi de savon blanc est à peine supérieure à celle donnée par les mouillants commerciaux. Compte tenu des difficultés d'emploi résultant de la dissolution du savon et de la dureté des eaux, il n'y a aucun intérêt à préconiser l'emploi du savon blanc comme produit mouillant, toute question de pureté et d'alcalinité du savon mise à part.

5° Pour les trois produits commerciaux employés dans nos essais, le classement, par ordre de mouillabilité décroissante s'établit comme suit :

A la dose de 100 centimètres cubes par hectolitre (dose faible) : Produit C.
Produit A
Produit B.

A la dose de 200 centimètres cubes par hectolitre (dose forte) : Produit A.
Produit C
Produit B

2° *Adhésivité.* — Dans chacune des parcelles de notre vignoble d'expérience, les traitements ayant tous été faits aux mêmes dates, répétés le même nombre de fois, et exécutés avec des bouillies d'égale teneur en cuivre, il devait s'ensuivre qu'à tout moment, sur la même nième feuille du rameau principal d'un cépage, la quantité de cuivre restant devait être proportionnelle à l'adhésivité conférée à la bouillie par le produit « mouillant-adhésif » qui lui avait été incorporé.

A la fin du mois d'août, dans chacune des parcelles d'essai, nous avons donc prélevé la quinzième feuille de 10 souches de Pinot. Ces 3 lots de 10 feuilles, apportés au laboratoire, y furent analysés.

Chaque lot fut lavé à plusieurs reprises avec de l'acide chlorhydrique 1/4. Après évaporations à sec et reprises successives à l'acide sulfurique 1/3, dernière évaporation à sec et reprise par l'eau. Une partie aliquote de cette solution fut soumise à l'électrolyse.

Les premiers dosages furent gênés par la présence de matières organiques. Dans la suite, nous dûmes les détruire au préalable par la méthode sulfonitrique. Les résultats alors obtenus furent les suivants :

Produit A : 32 mgr. de cuivre métal.
Produit B : 40 mgr. de cuivre métal.
Produit C : 25 mgr. de cuivre métal.

Ces divers produits ayant, dans nos essais, été employés à la dose de 100 centimètres cubes par hectolitre, l'*adhésivité est donc inversement proportionnelle à la mouillabilité qu'ils confèrent aux bouillies.*

Il s'ensuit donc que le praticien doit s'efforcer de rester dans un juste milieu pour obtenir le maximum d'efficacité de ses traitements.

G. PERCHER,
Directeur de la Station de Viticulture et d'Œnologie de Colmar.

ÉTAT ACTUEL DE LA QUESTION DU CONTROLE DES PRODUITS ANTIPARASTAIRES

L'intensification de la lutte contre les ravageurs ne doit pas nous étonner ; elle est la conséquence logique de l'accroissement normal des besoins de la consommation et, plus encore, du désir légitime de celle-ci de ne prendre que des aliments absolument sains ; toute amélioration dans la vie humaine oblige à modifier des habitudes prises depuis de longues années, et à réagir contre les tendances qu'elles ont créées. Il appartient aux techniciens de rechercher, avec ceux que préoccupe matériellement l'adaptation aux conditions nouvelles de la vie économique, les moyens les meilleurs et les plus efficaces d'y parvenir.

C'est dans cet esprit que j'ai accepté de rapporter une nouvelle fois (1) la question si complexe du contrôle d'efficacité des produits pour la défense des végétaux. Je garde la conviction intime que ce contrôle est possible ; en contact permanent avec les usagers, je me rends compte, chaque jour davantage, de sa nécessité devant l'accroissement continu du nombre des spécialités offertes sur le marché.

Si les fabricants sont, en principe, d'accord avec nous pour réclamer une moralisation du marché, les moyens pour y parvenir restent encore très discutés : nous n'en voulons pour preuve que les conclusions des « Journées de défense chimique contre les Ennemis des Cultures » ; les uns préconisent le contrôle dans le cadre syndical, les autres dans le cadre officiel. Personnellement, pour des raisons que je tiens à préciser, je reste un ardent partisan du contrôle officiel, parce que, seule, à mon avis, une mesure générale est capable de rendre les services que l'on escompte. Je n'en méconnais pas les difficultés d'application ! Je sais tous les progrès que l'on doit, en matière de défense des végétaux,

(1) R. RÉGNIER, Le contrôle et l'efficacité des produits utilisés pour la défense sanitaire des végétaux. *Journ. de la Déf. Sanit. des Cult.*, Paris, 19 mars 1937.

à l'initiative privée, se substituant à l'organisation officielle déficiente ; et je rends hommage à l'activité des laboratoires industriels qui, au prix des plus grands sacrifices, en des périodes souvent difficiles, ont réussi à doter notre agriculture de produits bien étudiés et d'une efficacité certaine. Mais c'est justement parce que j'apprécie cet effort que je voudrais lui donner toute l'ampleur qu'il mérite et lui apporter, en toute indépendance, le concours de nos institutions officielles, dont la carence n'est pas imputable aux hommes qui les dirigent, mais aux ressources dont ils disposent ; je ne ferai pas à mon pays, ni à ceux qui le dirigent, l'injure de penser que cette situation pourra toujours durer : il n'est pas possible qu'il n'y ait un redressement prochain dans ce domaine, qui intéresse la vie économique et le bien-être de la nation.

Où en sommes-nous avec la question du contrôle des produits ? Quels progrès avons-nous faits, à cet égard, depuis un an ? C'est ce que je voudrais essayer de montrer, tout en soulignant les efforts de nos voisins pour améliorer ce contrôle qu'ils pratiquent depuis longtemps.

Application de la loi du 10 mars 1935 (1)

Le règlement d'administration publique qui règle l'application de la loi du 10 mars 1935, relative au contrôle de composition des produits antiparasitaires, a fait l'objet du décret du 11 mai 1937. Ce contrôle, confié au service de la Répression des Fraudes, est entré immédiatement en vigueur ; et nul actuellement ne peut mettre sur le marché un produit antiparasitaire sans le soumettre au contrôle chimique officiel.

Le fabricant est obligé d'indiquer sur ses emballages et ses prospectus la nature et le pourcentage des principes actifs de son produit. Le premier stade, celui du contrôle chimique, est franchi. Le second, celui du contrôle d'efficacité, qui implique des essais biologiques, est amorcé avec le projet relatif au contrôle de l'efficacité des produits insecticides destinés à la lutte contre le Doryphore.

Contrôle des Produits antidoryphoriques

Le projet prévoit le contrôle d'efficacité de ces produits, conformément aux principes suivants :

« Article premier. — Ce contrôle serait effectué à la demande des fabricants et les essais porteront sur des échantillons déposés par eux.

« Art. 2. — Pour chaque produit expérimenté, le résultat des essais serait indiqué dans un « Bulletin d'essais », délivré au fabricant. Ce bulletin porterait, en outre, toutes les indications nécessaires à l'identification du produit.

« Art. 3. — Le fonctionnement du Service de contrôle ne devant entraîner aucune charge nouvelle pour le Trésor, les frais de l'expérimentation seraient

(1) Circulaire n° 139. *Journal officiel* du 7 janvier 1938. Texte dans *Bull. Agr.* n° 1922 p. 38-48, 1938.

couverts par les intéressés. Les Bulletins d'essais seraient délivrés après versement d'un fonds de concours, dans des conditions qui seront fixées par l'Administration, sur la proposition du Directeur du laboratoire. »

Ce contrôle, conforme aux vœux des usagers, et d'un grand nombre de fabricants, serait provisoirement limité aux produits antidoryphoriques, et pourrait être ultérieurement étendu aux autres produits dans les conditions que nous avons définies l'an dernier, « au fur et à mesure que les techniques correspondantes auront été établies. »

Sa mise en application implique :

1° *De la part des fabricants :*

a) Le dépôt d'un échantillon, avec indication de la teneur en principes utiles et du mode d'emploi au laboratoire agréé par le contrôle.

b) L'engagement de ne livrer que des marchandises conformes à l'échantillon déposé.

2° *Pour le service de contrôle :*

a) Le secret professionnel le plus absolu ;

b) L'établissement, en collaboration avec l'industrie, d'un formulaire des spécifications des matières premières et produits dérivés destinés à la défense des cultures ;

c) L'établissement d'un code officiel de l'expérimentation biologique, basé sur la nature des parasites à combattre et des cultures à protéger (1).

Extension du Contrôle

L'extension progressive du contrôle d'efficacité est subordonnée au renforcement du cadre scientifique et à la création d'un cadre technique dans les Laboratoires de Recherches agronomiques. Les avantages matériels considérables qui en découleront doivent inciter, sans arrière-pensée, le Parlement à en accepter immédiatement le principe. Nous sommes certain d'être ici l'interprète de tout le personnel que nous représentons, en affirmant son désir à la fois de collaboration et d'indépendance.

L'exemple de l'Étranger

Les résultats du contrôle d'efficacité dans les pays qui l'ont instauré prouvent que, conçu avec la largeur de vues nécessaire, il contribue au développement et à la vulgarisation des moyens de lutte et sert ainsi à la fois les intérêts des fabricants et des usagers. Les Etats, comme l'Allemagne, l'Australie, le Brésil, le Canada, les Etats-Unis, la Suisse qui le pratiquent à titre facultatif ou obligatoire, ne songent qu'à le renforcer.

A ceux qui en douteraient, nous conseillons la consultation du fascicule 55, récemment publié par l'Institut biologique de Berlin-Dahlem, et relatif aux méthodes d'essai des produits antiparasitaires (2). On y trouvera, non seulement

(1) B. Trouvelot et M. Raucourt, Utilité de techniques standard pour l'appréciation de la valeur insectidide des composés antiparasitaires. *La défense sanitaire des végétaux*, t. I, p. 383-391, 1934.

(2) W. Trappmann, Methoden zur Prüfung von Pflanzen-und Vorratschutzmitteln, *Mitt. Biol. Reichsanstalt für Land-und Fortwirtschaft Berlin Dahlem.* Heft 55, juli 1937.

l'historique du contrôle facultatif des produits en Allemagne où nous voyons qu'alors il n'y avait que 46 produits en 1919, 156 nouveaux ont été contrôlés en 1933 et 180 en 1936 ; mais on y lira surtout avec beaucoup d'intérêt la série des mémoires rassemblés par Walther TRAPPMANN, et qui portent sur les conditions d'expérimentation des désinfectants, anticryptogamiques, insecticides, herbicides, appâts empoisonnés, gaz, mastics à greffer, etc. ; les renseignements pratiques abondent et fournissent une documentation de base solide qui aidera d'autant plus les laboratoires qu'y sont abordés de nombreux problèmes déterminés : protection du vignoble, des bois ouvrés et des habitations, lutte contre les insectes des grains et des laines, contre les Fourmis, contre les Nématodes, contre les Champignons des maisons, etc.

ROLE DES GROUPEMENTS PROFESSIONNELS

L'année 1937 a vu se dérouler, pour la première fois en France, des Journées de la Lutte chimique contre les Ennemis des Cultures. Elles ont permis, non seulement aux fabricants de se grouper, mais aussi de resserrer les liens avec de nombreux techniciens officiels ; elles ont ouvert la voie à une collaboration plus intime qui, nous en sommes certain, facilitera l'application du contrôle tel que nous le concevons. Il reste à souhaiter que les décisions soient prises dans l'avenir par l'unanimité des industriels et avec l'avis autorisé des usagers ; la tâche de nos services en sera plus aisée.

La création d'une « Association française des fabricants de produits chimiques pour la défense des cultures » et, au sein de celle-ci, d'une « Commission du formulaire des spécifications des matières premières et produits dérivés destinés à la défense des cultures » et d' « un Comité permanent d'information et de vulgarisation » constitue une étape nouvelle ; leur action ne sera décisive qu'à la condition qu'elle n'ait pas pour but de se substituer à celle d'un organisme officiel spécialisé : collaboration oui ! remplacement, non !

Toutes les solutions mixtes que l'on pourra proposer ne seront que des palliatifs, parce qu'elles méconnaissent, en partie, les vœux des producteurs : les tests ne peuvent avoir de valeur réelle aux yeux des usagers que s'ils sont exécutés par un personnel compétent, indépendant et absolument étranger à l'industrie. Je ne vois pas d'ailleurs en quoi la marque syndicale aurait une valeur plus grande que la simple garantie de composition.

Aux hésitants, je réponds que je ne comprends pas plus en quoi le contrôle d'efficacité pourrait nuire au prestige des laboratoires qui en seront chargés. Si l'homme de science doit farouchement défendre son indépendance, qui est le bien le plus précieux de sa carrière, il ne doit pas pour cela craindre les responsabilités, elles sont le propre des hommes forts et des réalisateurs ; de même qu'il doit toujours être prêt à transposer dans la pratique l'expérience de laboratoire, il ne doit reculer devant aucun obstacle pour imposer la méthode qu'il croit la meilleure. Si Pasteur avait raisonné autrement, il n'aurait pas été l'homme de génie que le monde nous envie.

Conclusions

On a voulu mettre en parallèle les produits antiparasitaires et les produits pharmaceutiques ; leurs conditions de vente ne sont pas comparables, en effet, la profession de « phytomédecin » est restée jusqu'ici strictement officielle. Que penserait-on d'un médecin ou d'un vétérinaire qui ne pourrait conseiller un remède efficace ? C'est pourtant ce qui continuera à se passer « légalement » pour la défense des végétaux, tant que le contrôle officiel n'aura pas été institué et que les listes de produits efficaces n'auront pas été publiées.

C'est cette incohérence que nous voudrions voir cesser. Pour cela, il nous suffit de le vouloir, en donnant à nos laboratoires de recherches agronomiques, par conséquent de science appliquée, des moyens qui leur permettent de jouer un autre rôle que celui de servir de façade à l'intellectualité du pays !

Robert Régnier,
Directeur de la Station zoologique du Nord-Ouest et du Muséum de Rouen.

ANNEXE

Arrêté relatif au contrôle de l'efficacité des produits insecticides commerciaux utilisés dans la lutte contre le doryphore.

Arrêté :

Article premier. — Le Laboratoire de Phytopharmacie du Centre National de Recherches Agronomiques est chargé d'assurer le contrôle de l'efficacité des produits insecticides commerciaux utilisés dans la lutte contre le Doryphore.

Art. 2. — Les frais d'expérimentation desdits produits seront couverts par les fabricants ayant sollicité les essais par versements préalables de fonds dans les conditions qui seront fixées par l'Administration sur la proposition du Directeur du Laboratoire.

Art. 3. — Pour chaque produit expérimenté, les conclusions des essais seront indiquées dans un « Bulletin de Contrôle » délivré au fabricant. Ce Bulletin portera, en outre, les indications nécessaires à l'identification du produit.

Art. 4. — Le Directeur de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 28 février 1938.

Signé : Chapsal.

LES JUS DE FRUITS EN FRANCE (1)

Nous reviendrons quelques années en arrière, et nous rappellerons que la production des jus de fruits n'a été jusqu'à ces dernières années ni coordonnée, ni étudiée dans aucun pays en tenant compte des expériences ou des résultats obtenus dans les pays voisins.

(1) Rapport présenté au Congrès international d'arboriculture fruitière et de pomologie et Congrès du commerce en gros des pommes et poires de table.

C'est ainsi que chacun s'est équipé à sa façon et que chaque pays, selon les lois qui le régissent, a recherché à mettre au point une production des jus de fruits, capable d'assurer une consommation importante pour ses nationaux.

Les Etat-Unis semblent avoir été les premiers parmi les états qui ont réalisé une production de jus de fruits et qui ont donné au public des produits mis au point et de qualité irréprochable. Puis en Suisse, en Allemagne, en Italie et en Bulgarie.

Peu à peu, des entreprises se sont outillées ; on a vu naître, croître et prospérer dans chacun de ces pays, une industrie florissante et nous savons qu'aujourd'hui, la plupart de ces pays présentent des produits de qualité qui constituent une excellente base pour une évolution grandissante de cette production si bienfaisante à l'agriculture et à la santé publique.

Il semble, que dans un Congrès International, il importe que chaque pays fasse connaître objectivement les réalisations qu'il a pu obtenir, les mesures qu'il a cru devoir prendre, les textes de lois qui ont été promulgués et qui sont de nature à éclairer les pays voisins, chaque initiative prise dans chaque pays pouvant constituer pour chacun un exemple ou un enseignement et devant servir l'intérêt supérieur qui guide les différentes nations, à savoir celui de ses paysans, de ceux qui constituent avant tout l'armature saine et puissante de l'économie générale d'un pays.

En France, les jus de fruits ont fait leur apparition il y a quelque quarante ans, avec le jus de raisin et le jus de pomme. Des entreprises sérieuses ont mis à la disposition du public ces produits de qualité qui ont démontré et qui démontrent encore combien ils peuvent être bienfaisants à la plupart des consommateurs.

Il faut reconnaître qu'aucun autre jus de fruits n'avait été produit jusqu'à ces dernières années. La Fédération Française des Stations Uvales en mettant en relief au cours de sa courageuse campagne, le jus de raisin, s'est aperçue que ce breuvage n'obtiendrait un développement grandissant qu'autant qu'il serait mis à la disposition du consommateur concurremment avec la gamme des autres jus provenant de la totalité des fruits produits dans notre pays.

C'est alors que le consommateur français sollicité par les jus de fruits exotiques, a répondu magnifiquement à l'appel qui lui était adressé et qu'en très peu d'années une consommation très importante de produits dits « jus de fruits » a été constatée.

Il est cependant apparu aux dirigeants de ce mouvement, que les jus de fruits nouvellement venus ne répondaient point à une définition précise et ne constituaient point un tout susceptible de s'organiser, de se défendre et de se propager.

C'est ainsi, et pour vous en donner un exemple, qu'aucune définition précise du jus de fruits n'a été établie par les services compétents de la Répression des Fraudes de notre Ministère de l'Agricuture. Jusqu'à il y a deux ans, aucune étude sur ce sujet n'avait été entreprise et nos services de répression n'étaient armés en rien pour défendre les véritables jus de fruits contre des boissons

mises en circulation sous le nom de « jus de fruits » et qui pouvaient se présenter aux consommateurs comme étant des produits à base de jus de fruits ou à base de concentrés de jus de fruits.

Seuls, le jus de raisin et le jus de pomme avaient une existence légale, les autres jus de fruits étant assimilés dans notre pays aux conserves.

Il est apparu nécessaire de remédier à cet état de choses et c'est en 1936 que M. le Député Delcos, Vice-Président de la Fédération Française des Stations Uvales, déposait une proposition de loi tendant à créer un statut légal des jus de fruits.

Cette proposition de loi précisait que le jus de fruits devait être le résultat de la pressuration d'un fruit, conservé sans alcool, et dans lequel ne pourrait être introduit aucun produit étranger aux fruits à l'exception de l'anhydride sulfureux aux doses non nocives prévues par l'Académie de Médecine.

Ce statut précisait également que le mélange des jus de fruits était autorisé. Que les jus de fruits ne pouvaient se présenter aux consommateurs avec des formules médicales ou des indications de vitamines que si des expériences avaient été faites préalablement démontrant l'existence véritable de ces précieuses vitamines.

Ce statut prévoyait enfin qu'à cette production nouvelle, un régime fiscal nouveau devait être appliqué, afin de faire un bloc de l'ensemble des jus de fruits et d'organiser sur des bases solides cette nouvelle et bienfaisante production.

C'est ainsi que M. le Député Delcos avait prévu que la taxe fiscale perçue sur ces produits comprendrait une taxe de propagande destinée à assurer l'organisation de la production, son contrôle et sa diffusion.

Cette proposition de loi fut discutée par les Assemblées parlementaires et par les Syndicats compétents, ainsi que par les services spécialisés de la Répression des Fraudes, du Ministère de l'Agriculture et ceux du Ministère des Finances.

Le 31 mai dernier, le Gouvernement publiait un décret-loi instituant un impôt sur les jus de fruits et de légumes et précisait que les jus de fruits et de légumes destinés à être consommés comme boissons et répondant aux conditions définies par le décret rendu en exécution des lois réprimant la fraude (loi de 1905) sont soumis aux mêmes droits que les vins expédiés par les négociants en boissons, sauf en ce qui concerne le jus de pomme et de poire dont les droits sont ceux fixés pour les cidres et poirés livrés par les mêmes commerçants.

Ce décret-loi donnait ainsi satisfaction aux producteurs de véritables jus de fruits, et constituait la base essentielle de la production constatée des jus de fruits.

Beaucoup d'entre vous, Messieurs, sont peut-être étonnés du temps qu'il a fallu pour la mise au point d'un tel statut, mais il importe de vous rappeler que la production des jus de fruits est infiniment délicate, et que la conservation de ces produits, pour être parfaite, nécessite un grand nombre de manipulations soignées, coûteuses et constamment perfectibles.

Il importait, en effet, en créant un tel statut, de ne point fermer les portes

aux initiatives nouvelles qui pourraient être prises, et d'autre part, de ne point anéantir les efforts considérables accomplis par les promoteurs de cette production.

C'est en raison de ces diverses considérations que le statut légal des jus de fruits français a demandé une patiente mise au point.

Chacun d'entre vous, Messieurs, connaît aujourd'hui les divers procédés de stabilisation : acheminement des jus, conservation en tanks frigorifiques ou sous gaz carbonique, mise en bouteilles aseptique, pasteurisation ou tyndallisation sont les manipulations normales d'un jus de fruits.

On a reproché le prix de vente élevé de ces produits, mais on a oublié de faire connaître que si le produit lui-même entre dans le prix de revient pour un chiffre minime, c'est uniquement le matériel considérable qui est utilisé pour la conservation qui grève le prix de revient dans des proportions appréciables.

C'est ainsi que les tanks frigorifiques demandent à être constamment maintenus à une basse température, et nécessitent l'utilisation d'un courant électrique et de groupes producteurs de courant dont vous savez le prix élevé.

C'est ainsi que les tanks dans lesquels le jus est conservé sous pression de gaz carbonique, sont d'un prix important.

C'est ainsi que les machines à embouteiller et que les précautions nécessaires à la stérilisation du matériel vinaire constituent elles aussi, un chiffre élevé de dépense.

Enfin, l'usage des bouteilles, des paillons, des caisses, et le transport grèvent aujourd'hui cette marchandise, de frais qu'il importera, dans un avenir prochain, de chercher à diminuer.

Il n'est pas douteux que la consommation des jus de fruits atteignant dans notre pays des proportions chaque jour grandissantes, mettra les industriels à même de réaliser de nouvelles formules de distribution de jus et que nous verrons bientôt le prix de revient s'abaisser sensiblement, ce qui permettra d'en assurer la grande diffusion.

L'industrie des jus de fruits est encore récente en France, elle grandit chaque jour et vous mesurerez bientôt le bénéfice que les producteurs et les négociants en fruits pourront en retirer, quand je vous aurai rappelé aujourd'hui qu'on voit apparaître sur le marché de consommation « jus de raisin, jus de pomme, jus de pêche, jus de cassis, jus de framboise, jus de fraise, jus de mûre », en attendant peut-être dans peu de temps, une gamme encore plus complète qui devra satisfaire les désirs des consommateurs les plus difficiles.

En ce qui concerne le jus de pomme notamment, et le jus de raisin, le mélange des jus de fruits va donner à ces productions un essor plus considérable. Vous savez, en effet, que certains jus de fruits ne peuvent être consommés en l'état et qu'il leur est nécessaire pour être commercialement présentés, de se mélanger à des produits plus riches en eau et en sucre. Ce sera le rôle du jus de pomme et du jus de raisin qui serviront de support à ces boissons, pour donner aux consommateurs un produit véritablement pur.

Nous nous excusons, Messieurs, d'avoir été aussi longs sur un sujet qui n'est pas strictement d'arboriculture fruitière, mais nous pensons que le problème

des jus de fruits complète très heureusement toutes les questions que vous avez eues à traiter, car les problèmes économiques de l'heure ne sont pas seulement des problèmes de production, mais surtout et avant tout, des problèmes de distribution. Or, le jus de fruits servira grandement le problème de la distribution puisqu'il favorisera dans des moments difficiles, les marchés de consommation, en assurant un débouché normal à des prix raisonnables pour les commerçants qui auront en stock les fruits les plus divers et qu'il leur donnera ainsi le moyen de récupérer les frais considérables qu'ils ont à engager pour approvisionner les grands centres urbains.

Il est nécessaire, d'autre part, que l'ensemble des pays adoptent les mêmes méthodes de travail et les mêmes législations pour permettre un écoulement accru des produits dans des régions où on ne les rencontre point. Il faut, en effet, que la définition soit identique dans tous les pays et que la législation fiscale soit unifiée afin de pouvoir, partout, rencontrer les mêmes garanties de qualité et de contrôle, garanties qui ne peuvent manquer de satisfaire le consommateur, car en définitive, que serait la production et que serait surtout l'ensemble des productions, s'il n'existait point de consommateurs ou si le consommateur se détournait des produits mis à sa disposition.

Gérard d'EAUBONNE,
Secrétaire général de la Fédération Française des Stations uvales.

ACTUALITES

R. C. : Chronique viticole méridionale
Michel FLANZY : Chronique d'œnologie méridionale : Vendanges. Maturation
André-Joseph SCHWARTZ : L'année viticole 1938 en Alsace
André TELEKI : Situation du marché en Hongrie
LE BOSC : Chronique de législation viticole : Du régime de la petite propriété en France
Appel aux viticulteurs excédentaires (H. ASTRUC)
Pour la cure uvale

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 22 septembre.

Les vendanges se poursuivent, dans notre région avec un temps fort variable, soleil et ciel clair un jour, pluie et ciel couvert le lendemain. Dans quelques jours même, bon nombre d'exploitations de la plaine de Narbonne, qui ont été parmi les premières à vendanger, fermeront leurs caves, les derniers raisins rentrés. Dans les Corbières, la cueillette durera encore une bonne semaine alors que dans les Hautes-Corbières, on a tout juste commencé à vendanger avec le début de cette semaine, comme d'ailleurs dans le Carcassonnais.

Disons tout de suite que l'on se montre généralement très satisfait de la qualité des premiers vins faits. Belle couleur, limpidité étonnante pour des vins nouveaux, fruité très marqué, tout se conjugue pour leur attirer les

faveurs de l'acheteur. On doit dire que, partout, les raisins étaient parfaitement sains, sans maladie, sans insectes, sans moisissure et sans pourriture. Les fermentations, qui n'ont pas été entravées, comme l'an dernier, par une température trop élevée, se sont effectuées très vite et sans encombre, donnant, au décuvage, des vins presque fin clairs. Dans les régions où, aux qualités ci-dessus, on pourra ajouter un degré convenable, les vins seront parfaits, et il importe que les acheteurs le sachent bien.

Malheureusement, le degré alcoolique est assez souvent faible. Dans l'ensemble du vignoble méridional, comme d'ailleurs dans les autres régions de France et d'Algérie, on pense que les vins titreront, en moyenne un ou même 2° de moins que l'an dernier. On a enregistré à cet égard, quelques surprises. Alors qu'en 1937, les degrés des vins faits étaient sensiblement inférieurs aux indications du mustimètre, c'est le contraire qui se produit cette année, et on se trouve en présence d'un gain qui va de ½ à 1°. Certaines exploitations sont moins favorisées que d'autres, et tel vignoble de la Clape, qui a pesé ses moûts au début de septembre, n'a pu constater le moindre progrès huit ou même quinze jours plus tard. Par contre, beaucoup de vignerons ont amélioré leur moyenne en retardant ou en suspendant leurs vendanges pour les reprendre après quelques jours.

Cette anomalie apparente du degré stationnaire peut s'expliquer par le fait que les sulfatages ayant été très peu nombreux cette année, les végétations de juillet et d'août, qui ont subi les brouillards et les temps humides du mois dernier, ont été envahies par une attaque de rot brun qui les a fort endommagées ce qu'il est facile de constater en de nombreux endroits. La maturation a été fortement entravée, les feuilles ne pouvant plus assurer leur rôle normal dans l'élaboration du sucre.

Nous allons donc nous trouver cette année, en face des quantités assez importantes de vins qui ne feront pas le degré minimum de 8°5 exigé dans notre région pour être considérés comme propres à la consommation. Dans plusieurs communes, on a recours à la concentration des moûts, ailleurs on se préoccupe d'utiliser la concentration par le froid des vins faits. Mais, même en tenant compte de la diminution d'un demi-degré que le Ministre de l'Agriculture peut accorder en année exceptionnelle, il y aura des vignerons qui seront bien embarrassés de leurs vins. Grave problème, dont il faudra suivre l'évolution attentivement, car il touche de près à l'essence même du statut viticole.

Quant au rendement de la vendange, il est très élevé à la cuve, car les raisins sont gonflés de jus. Dans les vignobles de la plaine de l'Aude, de Cuxac à la mer, les gelées de printemps ont malheureusement réduit la récolte dans une grosse proportion. Partout, ailleurs, dans notre département, on compte de 30 à 50 p. 100 de plus que l'an dernier. Certains vignobles privilégiés, dans la région de Lézignan notamment, produiront le double ou même plus de la récolte de 1937. Dans l'ensemble, on touchera les 7 millions pour le département de l'Aude.

Le marché est dans l'attente. Même en dehors des événements extérieurs, peu propres évidemment à le stimuler, il trouve en lui-même peu de raisons d'animation.

Les vins vieux disparaissent très vite, et ce n'est pas une phrase vaine. Les chais des vignerons n'en contiennent plus guère. Nous avons lu au *Journal Officiel* du 21 septembre le relevé des déclarations des stocks restant à la propriété au 31 août, date marquant la fin de la campagne 1937-1938. Or, ces stocks représentaient tout juste 5.569.663 hectolitres pour la France et 2.159.522 pour l'Algérie, au lieu respectivement de 6.345.094 et 4.135.785 à la fin de la campagne précédente.

Si l'on considère que ces stocks ont été déclarés à fin août et que les vins nouveaux commencent à peine à arriver sur le marché en très faibles quantités,

on peut conclure que ce sont les vins vieux qui devront satisfaire, pour la plus grosse part, aux expéditions de la propriété pendant tout le mois de septembre. Quand on pourra utiliser commercialement les vins nouveaux, les vieux auront pratiquement disparu.

Et c'est certainement la raison pour laquelle ils sont actuellement très fermes et bénéficient même d'une avance assez sensible. Nous avons vu d'excellents 10°, qui avaient obtenu 170 francs l'hectolitre il y a peu de jours, atteindre 180 francs sans que le détenteur consente à s'en séparer. Des 12° ont dépassé 190 francs.

Les nouveaux ne font encore l'objet que d'affaires restreintes, d'abord parce qu'il y en a assez peu de disponibles, ensuite parce que les vignerons se montrent assez exigeants quant au prix, qui peut paraître satisfaisant au degré, mais, qui, traduit à l'hectolitre, donne une somme sensiblement inférieure à ce qu'on avait accoutumé de recevoir l'an dernier.

C'est ainsi que la plupart des transactions en vins de 1938 se font entre 15 francs et 16 fr. 50 le degré, chiffres extrêmes. Comme il s'agit surtout de vins de 8°5 à 9°, les prix à l'hectolitre vont de 135 à 145 francs l'hectolitre. Des 8°5 ont été payés de 130 à 135 francs, des 9° de 140 à 145 francs et des 10° de 150 à 155 francs, prix également pratiqués pour des sous-marcs.

La Chambre de Commerce de Narbonne a fait figurer les vins nouveaux pour la première fois sur sa mercuriale de ce jour, avec les cours de 130 à 160 fr. pour les 8°5 à 10°, alors que les vins vieux de 9 à 12° sont inscrits de 160 à 185 francs, au lieu de 160 à 182 francs la semaine dernière.

Il peut paraître intéressant de rappeler que l'an dernier, à la même époque, les vins nouveaux étaient cotés de 15 fr. 50 à 16 francs le degré sur la place de Narbonne, c'est-à-dire exactement aux mêmes prix que les vins nouveaux de cette année.

R. C.

Chronique d'œnologie méridionale

Vendanges. — Maturation. — Les Viticulteurs sont soumis au régime de la douche écossaise. A deux ou trois journées ensoleillées, succèdent quelques journées brumeuses, sinon orageuses. Le résultat est assez malheureux puisqu'il risque d'engendrer çà et là quelques foyers de pourriture et surtout parce qu'il rend les phénomènes de la maturation extrêmement lents. Aussi continue-t-on à vendanger, malgré la faiblesse du degré alcoolique, par crainte de cette regrettable pourriture.

La visite du vignoble, le passage dans les caves, qu'elles soient privées ou coopératives, nous incitent à attirer l'attention des viticulteurs sur les deux points suivants : Tout d'abord sur le degré sacchariique des moûts et le degré alcoolique des vins faits ; ensuite sur les vendanges proprement dites.

Degré sacchariique et degré alcoolique des vins. — Devant la faiblesse du degré sacchariique des moûts, on a recommandé la concentration, pratique autorisée, recommandable dans quelques cas, mais qui offre tout de même, quelques inconvénients.

On ignore, en effet, comment se présentera la fin des vendanges ; on ne sait pas ce que sera finalement le degré moyen de la cave. On ne peut donc, d'ores et déjà connaître, ni la quantité du moût à concentrer, ni le taux de la

concentration. On risque dans ces conditions de concentrer trop ou insuffisamment. Je sais qu'il est toujours possible de s'arranger, mais ce sont quelques tracasseries supplémentaires.

On est dans l'obligation de mûter le moût réservé à la concentration. Cela est fait par sulfitage abondant ; la qualité ultérieure du vin peut en souffrir.

Enfin, on concentrerait cette année, non pour réduire le volume, mais pour augmenter le degré. La concentration va porter sur des moûts encore verts. Les vins obtenus risquent d'être d'une verdeur excessive. Les viticulteurs qui ont l'habitude d'expédier tout leur vin et surtout ceux qui font la clientèle bourgeoise, risquent, dans ces conditions, d'avoir des déboires.

On sait que la concentration du vin fait est légale. Or, un tel procédé offre trois avantages sur le précédent. Tout d'abord, l'absence de mûtage avec son cortège d'inconvénients ; ensuite, la connaissance exacte de volume du vin à concentrer et du taux de la concentration à obtenir. Enfin, comme cette opération est effectuée par l'action du froid, le mûrissement précoce du vin en lui évitant la verdeur excessive signalée plus haut, et en lui donnant quelques caractères organoleptiqes appréciés.

Il appartient aux intéressés de peser les avantages et les inconvénients de l'un et l'autre moyens d'enrichissement du moût ou du vin.

Vendanges. — Nous avons indiqué que la maturation se déroulait lentement. Les raisons sont dues à la faiblesse de la luminosité et de l'insolation aggravée par la présence sur les souches d'*un grand poids de raisins*, je dis grand poids, car parfois les grappes ne sont pas nombreuses, mais elles sont volumineuses et en l'espèce, c'est seul le poids qui intervient. Je recommande aux viticulteurs d'essayer cette année de faire la cueillette des raisins en deux fois. Dans un premier passage, ils enlèveraient à peu près la moitié des raisins à chaque souche, en y comprenant tout ce qui risque le plus, même si c'est vert, raisins traînant sur le sol. Je souligne qu'il n'est pas question d'enlever le plus mûr, mais seulement ce qui risque le plus.

Quelques jours après on cueillerait le reste qui aurait bénéficié d'une maturation accélérée, puisque le système foliacé, au lieu de nourrir 20 grappes, par exemple, n'aurait eu à enrichir que 10 grappes seulement.

Dans ces conditions, on évite la perte de récolte par pourriture ou dessiccation ; on gagne finalement au moins quelques fractions de degré. Le seul reproche à faire à ce système est de prolonger évidemment le temps des vendanges. Il est à remarquer que tous les viticulteurs qui en ont déjà fait l'essai en sont tellement satisfaits, qu'ils n'hésitent plus à généraliser le système. Dans nos régions, M. de Boixo en aura été un des pionniers. Je voudrais que dans les régions méridionales on essayât d'imiter son exemple.

Un mot sur la vendange plus ou moins pourrie. Cette pourriture n'est pas générale, loin s'en faut. Elle est encore négligeable. Deux apports successifs peuvent être bien différents. Je conseille dans ces conditions de ne pas mélanger la vendange saine à la vendange altérée.

Il est facile de réserver une cuve à tout apport où la pourriture domine. On traitera cette cuve suivant les indications que nous avons données au

cours de ces chroniques : dose accrue d'anhydride sulfureux, cuvages courts et précautions essentielles au décuvage. La vendange saine continuera à subir la vinification habituelle.

On y gagne une économie appréciable et une sûreté plus grande dans le résultat qui, ne l'oublions pas, doit toujours être : quantité et qualité maxima, mais avec le minimum de frais.

Michel Flanzy.

L'année viticole 1938 en Alsace

Colmar, le 16 septembre.

L'année 1938 qui avait fait de si belles promesses à ses débuts aura été pour le moins anormale et, au point de vue viticole, nettement déficitaire en Alsace.

Après un mois de février hivernal, froid mais sec, voilà mars ensoleillé et beau — puisqu'on a noté pour quatre jours de pluie durant ce mois, 12 mm. 4 d'eau, par contre, des températures maxima de 23° durant plusieurs jours. Ce beau temps amène le démarrage général de la végétation et la vigne se met à débourrer à la fin du mois, gonflant ses bourgeons du plus bel espoir.

Hélas, tout le mois d'avril fut maussade et froid, hivernal même, du 4 au 12 et du 18 au 25, ramenant neige et glace, la température tombant à —5° dans les endroits abrités, et jusqu'à —9° ailleurs. Autant que l'on pouvait se rendre compte tout de suite, toute récolte paraissait perdue.

Mai, froid à ses débuts, a quelques belles journées, puis de nouveau un temps maussade, de sorte que la végétation de la vigne à la fin du mois ne s'est pas remise du coup de froid terrible du 21 avril.

Il faut attendre juin chaud et ensoleillé, à part quelques pluies d'orages détrempant le sol (126 millimètres en quatre jours), pour voir partir définitivement une végétation luxuriante, mais fragile. Les rares pousses vigoureuses, gorgées d'eau, à entre-nœuds énormes, étaient insérées sur des assises si frêles que le moindre vent les cassait.

Juillet : dix-huit jours de pluie avec 80 millimètres d'eau ;

Août : huit jours de pluie avec 61 millimètres d'eau avec des périodes très ensoleillées poussant la végétation de la vigne à un degré d'activité rarement atteint : en effet, au lieu de s'arrêter début août, comme d'habitude, avec environ 35 feuilles par sarment, elle a continué jusqu'à la mi-septembre accusant alors 46 feuilles par sarment sur Chasselas. De nombeux cas de coulure peuvent être expliqués par une telle vigueur.

On avait évalué, au premier moment, les pertes de récolte dues au froid à 90-100 p. 100. Fort heureusement, nous pouvons constater actuellement, qu'il n'en est pas ainsi partout. Toutefois, il n'est pas facile de donner un aperçu de la récolte pour toute l'Alsace, les conditions changeant d'une commune à l'autre. Dans certaines communes, le bas des coteaux n'a presque pas souffert du froid, tandis que le haut est dépourvu de récolte ; par contre, à quelques kilomètres de là, le fait inverse se produit, à la suite sans doute d'un ensemble de conditions météorologiques différentes.

Enfin, nos nombreux cépages offrent une grande diversité au point de vue sensibilité vis-à-vis du froid. En général, on peut dire, que ce sont les Sylvaner et Chasselas qui ont supporté le froid le plus allègrement (débourrement très tardif) et les Knipperlé, les Traminer qui ont souffert le plus. Les porte-greffes également ont eu une influence très nette de même que l'âge des souches, de sorte que l'on ne peut pas évaluer avec quelque précision, la récolte prochaine. Nous avons vu des vignes très chargées qui seront — vu le prix du vin — d'un rendement bien au-dessus de la moyenne, nous en avons vu d'autres où l'on peut compter les grappes. Ribeauvillé avec ses coteaux bien exposés est très touché, Riquewihr est touché en partie, la vallée de Kaysersberg au-dessus de 240 mètres d'altitude ; en-dessous, il reste encore une récolte satisfaisante. Plus au sud, on trouve de belles vignes, au-dessus de 300 mètres, et moins de récolte dans la plaine.

Au point de vue qualité, on peut présumer que le « 1938 » sera inférieur au « 1937 », mais tout dépend du temps qu'il fera d'ici aux vendanges. De fait, la récolte n'est pas homogène. Certains raisins, les plus rares, proviennent des pousses normales. Ils sont mûrs actuellement. D'autres proviennent d'yeux secondaires ou dormants, se sont développés avec un retard de quelques semaines sur les premiers et ne sont donc pas encore mûrs. Sans doute, pour obtenir de la qualité, faudra-t-il vendanger en plusieurs fois.

Le bois de l'année s'aoûte très difficilement et si des froids précoces devaient survenir, la récolte de l'année prochai[illegible] encore compromise.

André-Joseph Schwartz.

Situation du marché en Hongrie

Budapest, le 17 septembre.

Le temps pendant les dernières cinq semaines fut très défavorable pour la vigne. Il pleuvait continuellement et il faisait relativement froid. Par conséquent, la pourriture s'étendait et fit de graves dégâts dans le vignoble, déjà éprouvé par les gels de printemps et le mildew en été. En quelques contrées on a déjà dû commencer avec la vendange des variétés précoces qui pourrissaient fortement. Depuis quelques jours le temps s'améliore et on espère que l'automne sera mieux que l'été.

Il est assez difficile d'évaluer la quantité de la récolte, mais on ne croit pas qu'elle sera supérieure à 3 *millions d'hectolitres*, donc au-dessous de la moyenne. Les stocks en vins vieux sont presque complètement épuisés et les prix très fermes. On paie les vins courants à Pengö 2.50 le degré-hecto et les vins supérieurs à partir de Pengô 40 l'hecto. Puisque la récolte sera réduite, on admet que la saison débutera avec des prix d'environ 1 à 1.20 pour le degré sucre des moûts.

L'exportation dans cette campagne fut très active, surtout vers l'Allemagne et la Suisse.

Le Gouvernement fait construire de nouvelles caves publiques et l'Association des Viticulteurs fera des achats d'intervention, si le prix des moûts

s'abaissait au-dessous du prix minimum pendant les vendanges. Ce système s'est pleinement vérifié l'année passée.

Les champs de pieds-mères et les pépinières montrent un très bon développement et la maturité des bois est avancée. Nous avions dans les dernières semaines un nombre de visiteurs de l'étranger qui s'intéressaient surtout aux Berlandieri et Riparia et aux variétés de raisin de table de sélection hongroise.

Le Parlement a voté une nouvelle loi viticole qui défend la plantation et la reconstitution des vignes dans les plaines et ordonne l'extirpation des producteurs directs jusqu'en 1941.

André Teleki.

Chronique de législation viticole

Du régime fiscal de la petite propriété en France

La France est, par excellence, un pays de petite propriété. Le sol y est morcelé à l'infini entre un nombre de propriétaires qu'on évalue à plus de huit millions. Le morcellement a pour cause principale le régime successoral actuellement en vigueur, qui établit le principe du partage égal entre les enfants, en le garantissant par l'obligation du rapport des donations entre vifs et des legs, et par la limitation du droit de tester. Il résulte en outre de la pratique fréquente de vendre les grands domaines en lots, pour en tirer le prix le plus élevé possible.

Les origines de la petite propriété remontent à celles de l'humanité, car l'histoire de la propriété est intimement liée à la sienne. Elle a passé par les mêmes phases, subi les mêmes influences, traversé les mêmes crises.

De très bonne heure, la propriété sur les meubles a été admise ; il n'en fut pas de même de la propriété du sol ou propriété foncière. Celle-ci a traversé diverses étapes successives. Aux temps primitifs, c'était la communauté agraire avec indivision ; l'homme ne se fixait pas sur un coin de terre, il cultivait le sol uniquement afin de pourvoir à sa nourriture et à celle de ses animaux ; lorsqu'un terrain était épuisé, il l'abandonnait pour en prendre un autre ; à cette époque, il ne pouvait être question d'appropriation exclusive, car la terre appartenait en communauté à la tribu et chacun de ses membres en avait la propriété indivise. Ensuite, on a vu la communauté agraire avec lotissement périodique. Le sol appartenait à la tribu, mais il était divisé en un nombre de parcelles égal au nombre de familles qui composaient la tribu. La troisième étape a été la propriété familiale qui a remplacé la propriété de la tribu. Mais le chef de la famille n'en était pas le maître absolu et exclusif, il ne pouvait pas en disposer au détriment de ses enfants, ni entre vifs par vente, échange ou donation, ni à sa mort par testament.

L'étape suivante a été la propriété régalienne ou féodale. L'individu avait bien le droit exclusif de possession sur la terre qu'il détenait, mais il était tenu envers le seigneur ou le roi à des charges très lourdes, dont il ne pouvait se racheter. Enfin, lorsque l'individu a eu dégagé sa personne des liens qui

le retenaient asservi à un maître, seigneur ou roi, et qu'il eut conquis la liberté individuelle, à la même époque la propriété a brisé ses entraves et est devenue libre à son tour. C'est ainsi que la révolution française proclama en même temps la liberté individuelle, la liberté du travail et la propriété individuelle, comme trois principes indissolubles formant la base de l'ordre économique et social des temps modernes.

Aujourd'hui, le propriétaire peut disposer de sa propriété comme il lui plaît, entre vifs, par vente, échange ou donation et à sa mort par testament ; c'est là qu'est née la petite propriété.

Le régime de la petite propriété présente sur la grande une évidente supériorité au point de vue social. Plus le nombre d'individus qui sont propriétaires est grand, plus on a de garantie pour le maintien de l'ordre dans un État, parce que, d'une part, la masse est intéressée à éviter les secousses politiques et parce que, d'autre part, la propriété moralise l'homme et lui inspire un sentiment très fort de respect pour le droit d'autrui. L'avantage n'est pas moins grand au point de vue économique : la petite propriété permet l'application de la petite culture et du faire valoir ; la petite culture est, en effet, seule possible pour la culture maraîchère, qui nécessite des soins minutieux ; c'est le propriétaire, lui-même aidé de sa femme et de ses enfants, qui travaille d'une façon constante, avec cette passion que le paysan a pour la terre ; aussi fait-il produire au sol, à peu de frais, tout ce qu'il peut donner. Ensemble, ces divers systèmes de petite propriété et de petite culture assurent la bonne exploitation de la terre et la prospérité agricole d'un pays.

Mais il ne faudrait pas, cependant, exagérer les bienfaits de la propriété au point de la morceler à l'excès. Le morcellement exagéré peut entraîner l'émiettement du sol de telle sorte, a-t-on dit, qu'il puisse être réduit en poussière, ou, tout au moins, qu'il soit condamné à la culture naine. Et à ce sujet, on a critiqué le code civil, donnant à chaque héritier le droit de réclamer sa part de succession en nature (ces dispositions ont été heureusement modifiées ces derniers temps). Il en résulte, en effet, qu'un champ qui était déjà très restreint pour le propriétaire décédé, se trouvera partagé encore en parties infimes entre ses héritiers. Dans la pratique, on n'a pas à redouter beaucoup ce danger en France car le morcellement excessif de la terre par suite des transmissions héréditaires trouve son correctif naturel dans la passion du paysan pour le sol ; il épargne sans cesse dans l'unique pensée « d'arrondir » sa terre, en achetant les parcelles environnantes.

La concentration excessive de la propriété entre les mains d'un petit nombre d'individus est une cause de danger pour un État. Au point de vue social, en effet, elle établit une classe de privilégiés, dont la fortune, acquise sans travail, s'augmente chaque jour davantage comme d'elle-même, et au-dessous, séparée par un fossé infranchissable, une classe innombrable de déshérités, de prolétaires, vivant au jour le jour, sans l'espoir de devenir un jour propriétaire de la terre où ils sont nés et qu'ils ont fécondée de leurs sueurs. Il en résulte des haines de classes qui peuvent être un jour la cause de discordes et de conflits redoutables.

Au point de vue économique, elle peut être une cause de ruine pour la population rurale. Le propriétaire foncier, étant maître de vastes étendues de terrains, peut les enlever à la culture et les transformer en pâturages, ou en territoires de chasse, et réduire ainsi, à la misère des populations entières.

Au point de vue fiscal enfin, le régime de la petite propriété est plus favorable à l'État que celui de la grande propriété, car un propriétaire qui exploite lui-même sa terre paie séparément les deux impôts : l'impôt foncier qui correspond à la valeur locative de la terre et l'impôt cédulaire sur les bénéfices agricoles, qu'il paye comme s'il était fermier de la terre.

Une très volumineuse législation d'exception, a consacré l'influence de la petite propriété sur le système fiscal français.

L'assiette des impôts directs sur les propriétés non bâties, sur les bénéfices des exploitations agricoles est marquée par cette préoccupation. Les lois que l'Administration des Contributions indirectes est chargée d'appliquer, apportent un large tribut aux exceptions fiscales dont jouit la petite propriété, tel le régime actuel des bouilleurs de cru, des récoltants de vins, cidres et poirés pour la circulation de leurs boissons. Les sels employés à des usages agricoles sont exonérés du droit de consommation. Les coopératives agricoles de production sont exonérées de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, ainsi que les syndicats agricoles.

Depuis 1934, le blé destiné à la consommation familiale, dans la limite de 4 quintaux par personne, est aussi exonéré et n'est pas soumis aux obligations d'emploi de blé de stockage.

De même, le blocage et la distillation obligatoire n'atteignent pas les récoltes de vins ne dépassant pas 300 hecto. Les agriculteurs qui n'ont pas de vigne, peuvent en planter jusqu'à un hectare.

Sous certaines conditions, l'essence employée dans des moteurs à usages agricoles est exonérée du droit de consommation.

L'existence d'une propriété foncière morcelée, divisée à l'infini, a un net avantage au point de vue social, mais au point de vue fiscal, c'est une sérieuse difficulté pour l'application des lois en raison de toutes ces exonérations.

On a reproché à la petite propriété de ne pas pouvoir employer les procédés de la grande propriété, mais les petits propriétaires peuvent s'associer entre eux pour appliquer sur leurs terres tous les perfectionnements de l'art agricole et c'est dans ce but que les syndicats agricoles ont été crées. On ne cite pas un seul pays où la petite propriété ait conduit à la ruine. L'abus des grandes fortunes immobilières a, au contraire, été funeste à l'Italie ancienne, et de nos jours, il crée en Angleterre un malaise social des plus profonds. L'avenir appartient donc plus à la petite propriété qu'à la grande ; la terre sera couverte de jardins et la maxime philosophique de « Candide » sera réalisée dans l'ordre économique : « Chacun cultivera son jardin. ».

Le Bosc.

Appel aux viticulteurs excédentaires

Le Syndicat National des Viticulteurs-Concentrateurs de France croit devoir rappeler aux récoltants excédentaires, qu'il a pu récemment obtenir des Pouvoirs Publics :

1° Que la loi de 1905, sur la Répression des Fraudes en France et en Afrique du Nord, soit enfin rendue applicable aux autres colonies françaises, sauf en ce qui concerne les moûts concentrés de raisins. Ceux-ci peuvent déjà, ou pourront donc, être désormais exportés dans ces Colonies pour y régénérer sur place « des jus de raisins, fermentés ou non », à consommer également sur place, sous ces noms de jus de raisins, ou jus de raisin fermenté, et autres désignations indiquées dans les décrets spéciaux à chaque Colonie ;

2° Que cette exportation pourra compenser (article 10 du décret du 23 décembre 1937), tout ou partie des prestations à fournir (1) sous forme d'alcool de vin. Il sera tenu compte du volume des moûts de base ayant servi à la préparation des concentrés et de leur richesse alcoolique en puissance ; au besoin ce volume serait reconstitué d'après la moyenne des déchets constatés dans l'usine de concentration depuis l'ouverture de la campagne et l'on retiendrait d'autre part, comme richesse alcoolique en puissance le degré minimum des vins de pays dans la région de production.

(Par conséquent, l'exportation des moûts concentrés débloquera désormais aussi bien que celle du vin correspondant.)

3° Qu'à titre tout-à-fait exceptionnel, l'Administration a bien voulu sur nos instances, déroger à ses règles de comptabilité par campagne en faveur des viticulteurs exploitants, en leur permettant d'expédier déjà aux Colonies, à partir du 15 juillet 1938, des concentrés obtenus en 1937, sans perdre le bénéfice des dérogations ci-dessus pour le blocage et la prestation d'alcool ; ces dérogations viendront s'ajouter pour ces viticulteurs à celles concernant la campagne 1938, dans tous les cas où elles seront opérées par des viticulteurs libérés de leurs obligations afférentes à la récolte de 1937.

(Les membres de la Coopérative d'exportation, filiale toute récente de notre Syndicat, ne pouvaient pour le moment espérer davantage « évidemment », comme premier encouragement de l'Administration à leur groupement.)

Après plusieurs années de prestations, il serait puéril, croyons-nous, de nous attarder ici sur l'importance des avantages que peuvent d'ores et déjà procurer les mesures ci-dessus à tous ceux qui vont avoir des excédents de récoltes vinicoles, notamment sur l'amélioration de situation pouvant résulter de l'exonération de blocage et de distillation obligatoire (pour la portion de récolte évaporée), quant à leur classement, vis-à-vis des divers barèmes, réglementant les taxes possibles à la surproduction (superblocages).

Mais, nous insistons auprès d'eux pour que nos Coopérateurs et futurs

(1) Nous obtiendrons certainement bientôt de l'Administration que les limites (déjà larges) de dates imposées soient convenablement élargies ou supprimées — pour la Coopérative d'exportation tout au moins — de façon à ne gêner en rien ce nouveau commerce avec nos Colonies.

adhérents prévoient d'ores et déjà de faire la partie de leurs excédents qu'ils voudraient destiner à l'exportation (coloniale ou autre), pendant la prochaine campagne sous la forme de mûtés au soufre, macérés ou non (c'est-à-dire rouges ou blancs), à 100 grammes d'anhydride sulfureux par hectolitre, qui se conservent très bien en vases vinaires bien pleins à l'abri de l'air, et notamment en cuves de pierre ou ciment affranchies ou fluatées de préférence, à condition simplement de maintenir le dosage de sulfureux pour empêcher tout départ inopportun en fermentation.

On peut toujours déclarer, à part, par précaution, ces mûtés au soufre comme moût, car il n'y a légalement de vin que ce qui a déjà fermenté lors de la déclaration de récolte.

Ces mûtés sont l'objet, d'ailleurs, d'un commerce spécial en vue de la fabrication des vins de liqueur : vermouths, apéritifs, quinas, mistelles, etc... et ont là, d'autant plus de valeur qu'ils proviennent de raisins plus mûrs, présentent un degré densimétrique plus élevé. Ils ont donc de l'avenir et d'autres débouchés possibles que l'exportation. Mais, nous croyons devoir orienter aussi vers la qualité et le degré cette forme d'excédents destinés à la concentration ultérieure, afin d'éviter à ces producteurs, plus tard, toute déception pour défaut de maturité, de degré et de qualité. Car, nous aurons besoin là aussi de remonter dans l'estime du consommateur colonial, en lui offrant des « jus de raisin fermentés » qui soient réellement le meilleur vin courant possible de nos récoltes.

Qu'on se le dise et fabrique en conséquence.

Le Secrétaire général du Syndicat,

H. Astruc.

Pour la cure uvale

Voulez-vous connaître comment et où se produisent les raisins de table ? Voulez-vous savoir comment on réalise une Station ou un Stand uval ? Voulez-vous apprendre à pratiquer la cure de raisin ? Voulez-vous être en mesure de prescrire la cure uvale ? Voulez-vous, enfin, être exactement renseigné sur les jus de raisin et de fruits ?

Ecrivez à la Fédération Française des Stations Uvales, 22, rue Chaussée-d'Antin, à Paris, qui, contre la somme de 10 francs en chèque, mandat ou timbres-poste, vous fera parvenir le volume contenant les rapports et communications présentés au Congrès National du Raisin et du Jus de Raisin.

Dans ce volume de 270 pages, vous trouverez les documents médicaux, techniques et scientifiques, susceptibles de satisfaire à toutes les questions que vous pourriez poser sur le raisin, le jus de raisin et la cure uvale. Les personnalités les plus expertes, les professeurs et les médecins les plus qualifiés, les producteurs les plus documentés, ont contribué à la mise au point de ce travail absolument unique, dont vous pouvez utilement bénéficier.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9°½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. ; 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 950 à 1.000 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 1.000 à 1.100 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.250 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.000 à 1.100 fr. ; Gros plants, 400 à 500 fr. — Vins 1938 : Muscadet, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 275 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges et Rosés, 15 fr. 50 à 16 fr, 25.

MIDI. — *Nimes* (*26 Septembre 1938*). — *Cote officielle*, Vins 1937, 8°5 à 11°, 162 à 175 fr. » 11° et au-dessus, 175 à 185 fr. ; 1938, sous marc, 15 fr., logés, 15 fr. 50 à 16 fr.

Montpellier (*20 Septembre*). — Vins rouges 1937, 10° à 11° : 170 fr. à 177 fr. ; Vins rouges 1938, 8°5 à 10° : 15 fr. 25 à 16 fr.

Béziers (*23 Septembre*). — Rouges, 1937, 9° à 11°5, 17 fr. 75 à 16 fr. ; Rosés, 11° à 11°5 : 16 fr. 50 à 15 fr. 75 ; Blancs, 11° à 12°5 : 17 fr. à 15 fr. 75.

Minervois (*25 Septembre*). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12°, de 17 fr. » à 15 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*24 Septembre*). — Vins rouges, de 9° à 12°, 17 fr. 75 à 16 fr. 75.

Carcassonne (*24 Septembre*). — Vins rouges de 9° à 12°, 17 fr. 75 à 16 fr. 75

Narbonne (*22 Septembre*). — Vins rouges 1937, 9° à 12°, 160 fr. à 185 fr. ». 1938 8°5 à 10° : 130 à 160 fr.

Sète (*22 Septembre*). — Rouges de 10° à 11°, 170 fr. à 177 fr. » ; Rosés, » fr. » Blancs, » fr. » à » fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 50 à 62 fr. ; Hollande commune, 120 à 180 fr. ; Saucisse rouge, 100 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 185 à 225 fr. ; paille d'avoine, de 215 à 240 fr. ; paille de seigle, 190 à 230 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 330 à 405 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 à 134 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs sur-azotés, 128 fr. ; de palmistes, 104 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 299 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kgs, 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kgs perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 58 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Oranges, 900 à 1.100 fr. — Poires de choix, 350 à 650 fr., communes, 100 à 300 fr. — Bananes, 300 à 400 fr. — Pêches, 200 à 1.200 fr. — Prunes, 300 à 900 fr. — Quetsches, 280 à 350 fr. — Figues, 350 à 650 fr. — Noix fraîches, 450 à 650 fr. — Noisettes, 400 à 600 fr. ; Raisin d'Algérie, » fr. ; du midi, blanc, 180 à 250 fr. ; noir 230 à 270 fr. ; Œillade, 280 à 320 fr. ; Muscat, 350 à 500 fr.

Choux verts, 30 à 90 fr. — Artichauts, 35 à 140 fr. — Choux-fleurs, 60 à 250 fr. — Oseille, 50 à 150 fr. — Epinards, 100 à 200 fr. — Tomates, 60 à 140 fr. — Oignons, 100 à 220 fr. — Poireaux, 175 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 150 à 500 fr. — Flageolets, 100 à 120 fr. — Carottes 70 à 170 fr. — Navets, 100 à 250 fr. — Courgettes, 30 à 40 fr. — Aubergines, 30 à 50 fr. — Melons de Paris, 5 à 15 fr. — Cèpes, 800 à 1.200 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis Alençon (Orne)

PERENOX —	Oxyde de cuivre, 50% de cuivre métal, suspension fine immédiate, stable.
TUBAVIGNE —	Poudre à haute teneur contre Pyrale, Cochylis, Eudémis.
EXTRAIT DE DERRIS —	En pulvérisations contre Cochylis et Eudémis.
AGRAL 3VE —	Mouillant parfait, triple l'efficacité des bouillies, économise le cuivre.
NICTAGRAL —	Insecticide à la Nicotine, particulièrement adhésif.

Etablissements S. H. MORDEN & Cie, Sté an.
" Protection des Cultures "
14, rue de la Pépinière — PARIS VIIIe

VENDANGES 1938

Les meilleurs vins sont obtenus par la
fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du SULFIPHOSPHATE TELLE et des LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN

LE SULFI-PHOSPHATE TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique pur assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des Levures multipliées

Le Sulfiphosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, *conforme à la Loi du 1er Août 1905* (26 décembre 1923)

LES LEVURES MULTIPLIÉES " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités ou sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constitués par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement sans préparation de levain.

Demandez la Notice Vendanges, envoyée franco sur demande, à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences*, Sucr de J. WEINMANN
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à EPERNAY (Marne)

MÉTABISULFITE
DE POTASSE
CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS
(Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

BORSARI & Cie PARIS
Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.
8, boulevard Saint-Martin, 8
R. C. Seine 610-70

Détruisez les courtilières
avec le **fluosilicate**
de baryum
Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au **fluosilicate de baryum**
Fabriqué par :
Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek
Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats
PRODUITS CHIMIQUES :
Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e^)

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Téléphone : 21-31

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

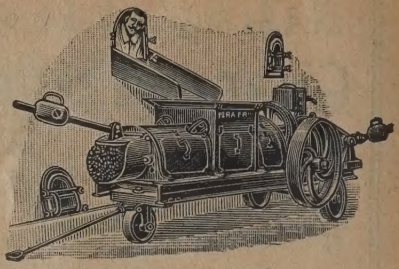
Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

PERA FRERES

FLORENSAC (Hérault)

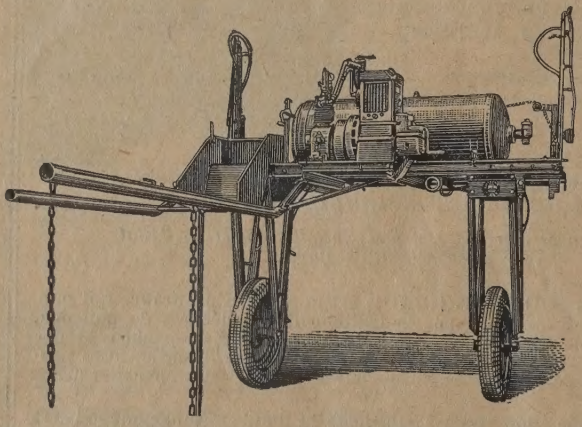
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10,096
10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, ETC...
A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) - Authenticité garantie Tarif sur demande

Etaldyne PROGIL
Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON

Rentrez-vous de vacances ?

N'OUBLIEZ PAS

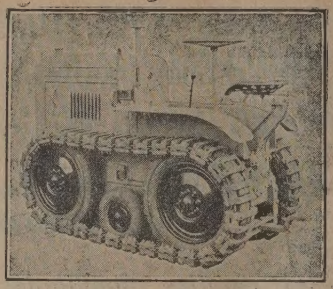
- que les veilles et avant-veilles de fêtes ou de fin de mois **Sont jours d'affluence dans les trains**
- Aussi... pour voyager plus à votre aise **Tachez** — surtout avec des enfants — **de ne pas partir ces jours-là.**
- Si vous voyagez en groupe ou avec un billet populaire de congé annuel, **Renseignez-vous** à la gare de départ **sur les trains interdits aux porteurs de ces billets**

De toutes façons

Louez vos places à l'avance

Société Nationale des Chemins de Fer Français

Pour bien vinifier, employez les
LEVURES SELECTIONNÉES
des Laboratoires G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)
Notice explicative gratuite. (Dépositaires sont demandés)



Tracteurs agricoles à chenilles-chaine sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22-50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 12-30

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges*** *ou vos* ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures de GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION

simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc. Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations par milliers !!!

Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE,** Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s/-Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc...